

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

**Vino** Viognier Late Harvest Reserva  
**Marca** San José de Apalta – Late Harvest  
**Productor** Agrícola Santa Cristina Ltda.  
**Región** Valle de Rapel – VI Región  
**Viñedo** Valle de Rapel, Rosario 3 has.  
**Suelo** Franco arenoso, con algunas piedras

**Uva** Viognier 100%  
**Alcohol** 11,5 % en Vol.  
**Preservantes** N/A  
**Colorantes Artificiales** N/A  
**Volumen** 500 ml

**Color** De color dorado, que refleja la espera de la madurez correcta.  
**Aromas** La nariz es intensa y compleja, con una mezcla de notas a miel, aromas tropicales y flores de cítricos.  
**Boca** En la boca hay un perfecto equilibrio entre la dulzura y el frescor, lo que hace de este un vino único.  
**Comida** Es un vino muy especial, y debido a su complejidad y nivel de dulzor, es un poco complicado encontrar su maridaje con la comida. Yo recomiendo tomar este vino con algunos quesos fuertes como el blue chesse o roquefort, y también ser usado como vino de postres.

### Método:

Se seleccionan las mejores uvas, a las cuales se les espera su momento óptimo de madurez, este momento ocurre a fines de Abril, en donde tenemos una gran concentración de azúcar y la acidez natural, para tener un vino suave y fresco.

La cosecha se hace a mano durante las mañanas, para que las uvas estén frías y así no tener problemas de oxidación. Luego las uvas prensadas en frió, hasta una presión de 0,6 bares, para evitar la sobre extracción de taninos de la piel. El jugo se recibe en estanques de acero inoxidable, a continuación mosto se limpia de manera natural para favorecer una fermentación pura y delicada, luego comienza el proceso de fermentación.

### Fermentación:

La fermentación comienza con la inoculación de levaduras, además se controla la temperatura entre 11 y 15°C. Cuando la levadura fermenta hasta unos 11, 5 a 12,0° de alcohol la levadura se encuentra en un medio adverso para la fermentación y comienza a morir de manera natural, alcanzando aproximadamente 11,5° de alcohol y un contenido de azúcar natural entre 80 a 100 gr / lt.

### Envejecimiento:

Luego de la fermentación vienen el proceso de clarificación y estabilización, para dejar el vino listo para embotella.

